

Gebackener Rosenkohl

Zutaten

- **500 g Rosenkohl**
- **2 Stück rote Zwiebel**
- **Pfeffer und Salz,**
- **Ras el Hanout**
- **Etwas Zitrone oder Zitronensaft**

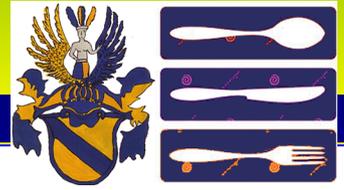
MeP

- **Spitzkohl halbieren, obere Blätter entfernen, Strunk entfernen und in Streifen schneiden.**
- **Rosenkohl putzen und halbieren**
- **Rote Zwiebel putzen, halbieren und in Streifen schneiden**
- **Kräuter vorbereiten**
- **Zitrone/Limette auspressen**
- **3 EL Öl**
- **1 EL Butter**

Vorbereitung

Verarbeitungszeit: ca. 20 Min. / Kochzeit: ca. 5 – 8 Min.

- **2 EL Öl in einer Pfanne bei niedriger Temperatur erhitzen**
- **1 TL Butter im Öl schmelzen**
- **Ras el Hanout einstreuen und würzen (myotize)**
- **Feuer etwas hoch und sautiere rote Zwiebeln**
- **Nehmen Sie die Mischung aus der Pfanne und stellen Sie sie beiseite**
- **Pinienkerne in der Ölmischung rösten**
- **Aus der Pfanne nehmen und zur Mischung geben**
- **Geben Sie etwas Öl in die Pfanne und zünden Sie sie an**
- **Rosenkohl dazugeben und anbraten, bis er Farbe bekommt**
- **dann den Spitzkohl hinzugeben und anbraten bis er Farbe bekommt**
- **ein wenig abfeuern**
- **Mit Zitrone/Limette ablöschen**



- **Reduzieren Sie das Feuer und lassen Sie es auf einem kleinen Ständer ziehen**
- **Zwiebel, Ras el Hanout und Pinienkerne darüber mischen**
- **Mischen und fertig**

Wenn das Purre und das Brauhaus-Gulasch noch nicht fertig sind, Pfanne mit Deckel beiseite stellen oder im Backofen warm halten